PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gasgrill PC-GG 1058

Barbecue à gaz • Barbecue a gas
Gas barbecue • Plynový gril

CE

DEUTSCH ..... Seite 3

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 3
Technische Daten ... 5
Übersicht ... 6
Stückliste ... 7
Grill montieren ... 7
Gasanschluss ... 13
Gasgrill betreiben ... 14
Störungsbehebung ... 15
Gasgrill reinigen ... 16
Pflege und Schutz von Edelstahl- und Emailleflächen ... 16
Gasgrill aufbewahren ... 17
Hinweis zur Richtlinienkonformität ... 17
Garantie ... 17
Entsorgung ... 18

Sicherheitshinweise

Sie haben ein sicheres Produkt erworben, doch auch der Kunde trägt Verantwortung für den ordnungsgemäßen Aufbau, den Betrieb und die Pflege des Grills.

Verschiedene Sicherheitseinrichtungen schützen Sie vor Schäden oder Verletzungen. Was Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit wissen müssen, haben wir Ihnen in dieser Anleitung zusammengefasst. Erwerben Sie kompetentes Wissen. Lesen und beachten Sie die Bedienungsanleitung vor der Montage und der Inbetriebnahme des Gerätes.

Lesen Sie vor allem die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben.

Ein Nichtbeachten der Anleitung kann zu Verpuffungen oder Bränden führen!

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Verwendungszweck

Der Gasgrill darf nur zum Grillen im Freien verwendet werden.

⚠ WARNUNG: Anweisung für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten
Dieses Gerät ist **nicht** für die Benutzung durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen.

Allgemeine Gefahren

⚠ WARNUNG:
Der Gasgrill hat scharfe Kanten, an denen Sie sich schneiden können. Verwenden Sie bei der Montage, Wartung und Reinigung Schutzhandschuhe.

Gerät auspacken

⚠ WARNUNG:
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Gasanlage anschließen

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Der Gasgrill darf nur mit einem Niederdruckregler betrieben werden. Der beiliegende Druckregler ist für den Betrieb mit Flüssiggas (LPG) werkseitig korrekt eingestellt. Lesen und beachten Sie auch die separat dem Druckregler beiliegenden Montage- und Anwendungshinweise.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechend nationale Anforderungen bestehen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Zündquellen, offenes Feuer o. Ä. in der Nähe befinden, wenn Sie die Gasflasche austauschen.
- Lassen Sie sich beim Kauf oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Das Gerät muss so angeschlossen werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Achten sie darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Prüfen Sie nach der Montage der Gasanlage alle Verbindungsstellen mit einem handelsüblichen Lecksuchspray oder Seifenwasser auf Dichtheit. Eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme ist strengstens untersagt!

Gasgrill betreiben

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit der Gasanlage. Stellen Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Benutzen Sie den Gasgrill nur im Freien. Achten Sie darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Schützen Sie den Grill vor Regen, Feuchtigkeit, Spritzwasser, etc.
- Stellen Sie den Gasgrill auf eine ebene, stabile und feuerfeste Fläche.
- Schützen Sie die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfen Sie den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen.
- Nehmen Sie den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckregler, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- In den Röhren der Brenner nisten sich gerne Insekten ein. Prüfen Sie die Brenner vor jedem Betrieb auf Fremdkörper. Entfernen Sie Fremdkörper mit einer Bürste (Flaschenbürste, Pfeifenreiniger).
- Entzünden Sie die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutzen Sie zum Zünden den elektrischen Anzünder des Gerätes.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehen Sie das Flaschenventil nach jedem Ausschalten des Gasgrills sofort wieder zu.
- Halten Sie während des Betriebes einen sicheren Abstand zu brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien ein. Der Abstand darf nicht geringer als 1 m sein.
- Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gasgrills keine Gegenstände oder Gebäudeteile befinden.
- Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebes sehr heiß. Warnen Sie umstehende Personen und halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie den Gasgrill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Drehen Sie bei einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Vor jedem Stellplatzwechsel muss der Gasgrill ausgeschaltet, das Ventil der Gasflasche zugedreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckreglers und der Schlauchleitung aus dem Unterteil des Grills herausgenommen werden.

Gasgrill warten

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von hierfür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckregler vor.
- Tauschen Sie den Druckregler nach 2 und den Schlauch nach spätestens 5 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden zu erkennen sind. Achten Sie darauf, dass der Druckregler für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe Technische Daten) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Das Gas bildet zusammen mit Öl ein explosives Gemisch. Versuchen Sie niemals, schwergängige Ventile und Regulierknöpfe mit Öl oder Kriechöl leichtgängig zu machen.

Maßnahmen zur Brandbekämpfung

- Bringen Sie umstehende Personen in Sicherheit! Drehen Sie, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu. Kühlen Sie die Gasflasche mit Wasser. Achten Sie dabei auf Ihre Sicherheit! Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Löschen Sie ausströmendes, brennendes Gas nur, wenn Sie den Gasaustritt nicht stoppen können. Alle Löschmittel können benutzt werden.

Erste-Hilfe-Maßnahmen

- **Maßnahmen nach Einatmen von Gas**
  - Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Symptome können Verlust der Bewegungsfähigkeit und des Bewusstseins sein. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
  - Bringen Sie das Opfer an die frische Luft. Verständigen Sie einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leiten Sie bei Atemstillstand die künstliche Beatmung ein.

- **Maßnahmen nach größeren Verbrennungen oder Verbrühungen**
  - Es besteht die akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufen Sie sofort den Rettungsdienst!
  - Eventuellen Kleiderbrand sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.

- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- **Keine** Hausmittel wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

- Maßnahmen nach kleineren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht haftet.
- Mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

Transporthinweise

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Transportieren Sie die Gasflasche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportieren Sie die Gasflasche stehend sowie gegen Umfallen und Verrutschen gesichert.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.

Aufbewahrungshinweise

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR

- Wird das Gerät nicht verwendet, muss die Gasflasche vom Gerät getrennt werden. Diese darf nicht im Grill gelagert werden.
- Bewahren Sie die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie die Gasflasche von oxidierenden Gasen und anderen brandförderlichen Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahren Sie die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z. B. Keller, Schacht, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schützen Sie die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen.
- Lagern Sie die Gasflasche bei weniger als 50°C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagern Sie die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Leere Gasflaschen enthalten immer eine Restmenge Flüssiggas. Beachten Sie die Aufbewahrungshinweise auch für leere Gasflaschen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient

- zum Grillen und Überbacken von festen Nahrungsmitteln.
- zum Erwärmen und Garen von festen oder flüssigen Nahrungsmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

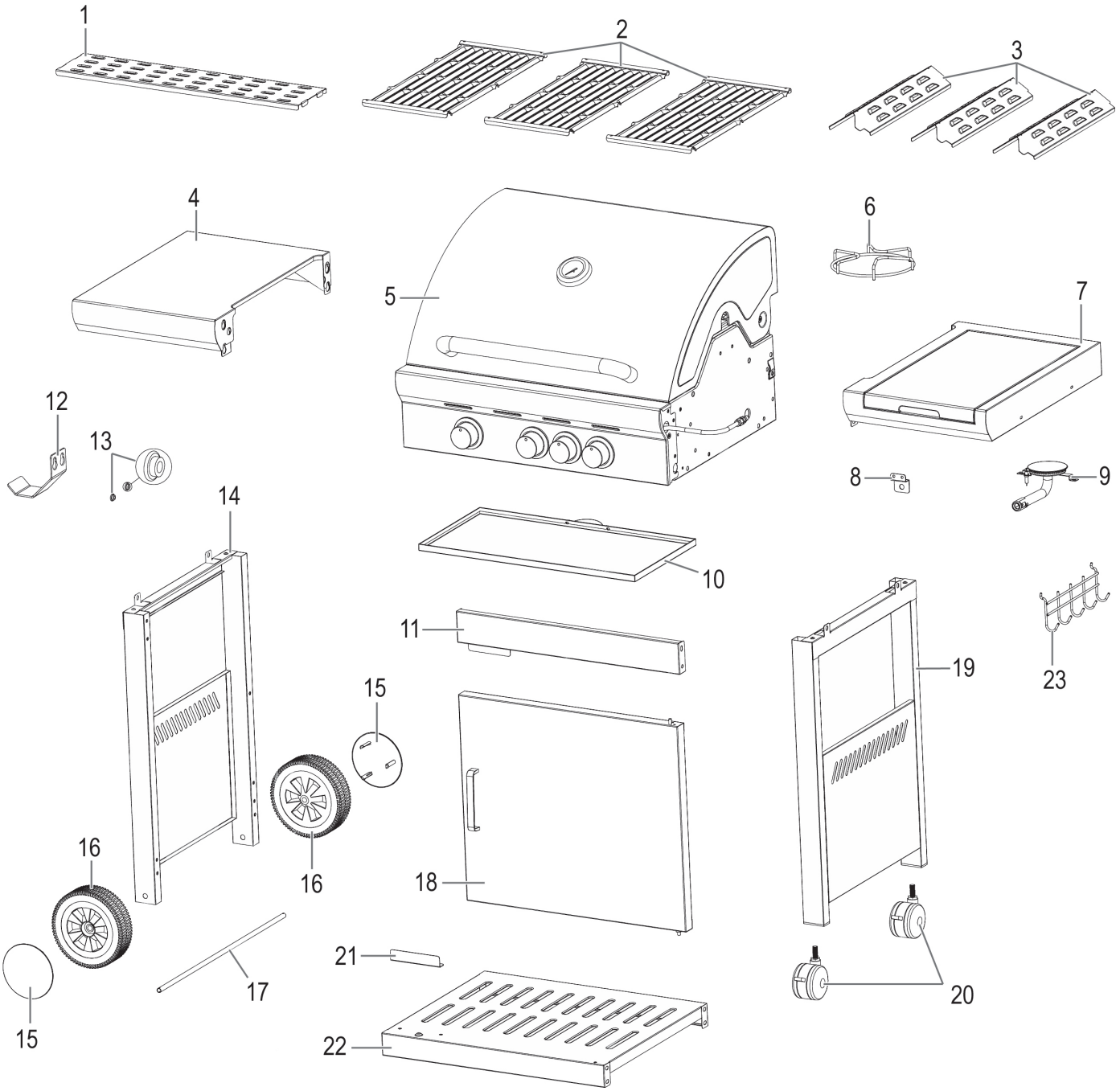
Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

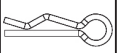
Technische Daten

Hersteller	Kangye Electric
Basisbezeichnung:	PC-GG 1058 (KYQ-3S0)
Gesamte aufgenommene Heizleistung aller Gaskategorien:	12,6 kW (900 g/h) Der Grillbrenner ist bemessen mit 3,15 kW und der Seitenbrenner mit 3,15 kW.
Gas Kategorie:	I3B/P(50)
Gasart:	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck:	50 mbar
Gasdüse:	Grillbrenner: 0,75 mm Seitenbrenner: 0,75 mm 0063/13 CE
maximale Schlauchlänge:	150 cm
Identifikationsnummer:	0063CO7413
Zielländer:	AT, DE, CZ und CH

Übersicht



Stückliste

Pos.	Beschreibung	Stk.	Pos.	Beschreibung		Stk.
1	Grillgutablage	1	15	Radkappe		2
2	Grillroste (1 von 3)	3	16	Rad 7“		2
3	Flammabdeckung	3	17	Achse		1
4	Seitentisch, links	1	18	Tür		1
5	Oberteil	1	19	Seitenwand, rechts		1
6	Seitenbrennergestell	1	20	Rolle 3“		2
7	Seitentisch, rechts (für Seitenbrenner)	1	21	Türanschlag, unten		1
8	Seitenbrenner Düsenhalterung	1	22	Bodenplatte		1
9	Seitenbrennereinheit	1	23	Haken		1
10	Fettschublade	1				
11	Traverse	1	A	Schraube M4×10		4
12	Haken, groß	1	B	Schraube M6×12		20
13	Distanzstück	2	C	Clip “R”		2
14	Seitenwand, links	1	D	Unterlegscheibe ∅ 13		2

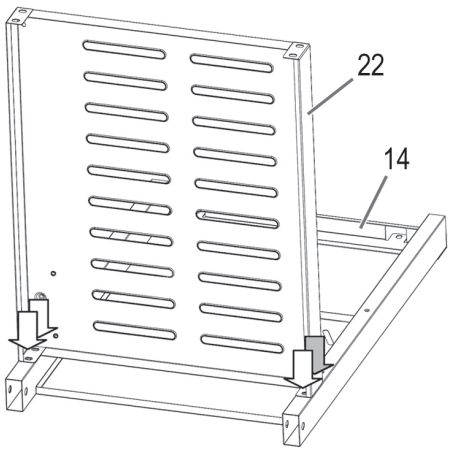
Grill montieren

Für den Aufbau benötigen Sie:
- 2 Personen
- Schutzhandschuhe
- Ggf. eine Decke als Unterlage
- Schraubenschlüssel der SW 14, 17 und 18
- Schraubendreher der Größe PZ2
- Zange

Entfernen Sie vorher die Schutzfolien die an den Flächen haften.

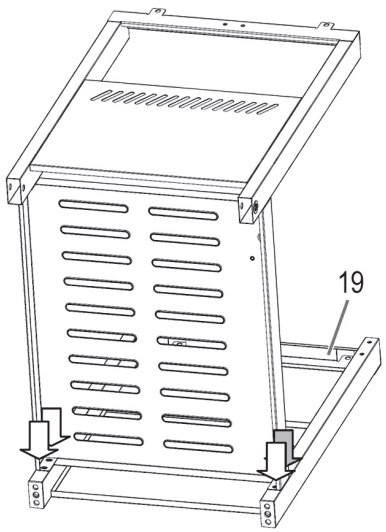
Bei der Montage orientieren Sie sich an der Stückliste und der bebilderten Aufbauanleitung:

1



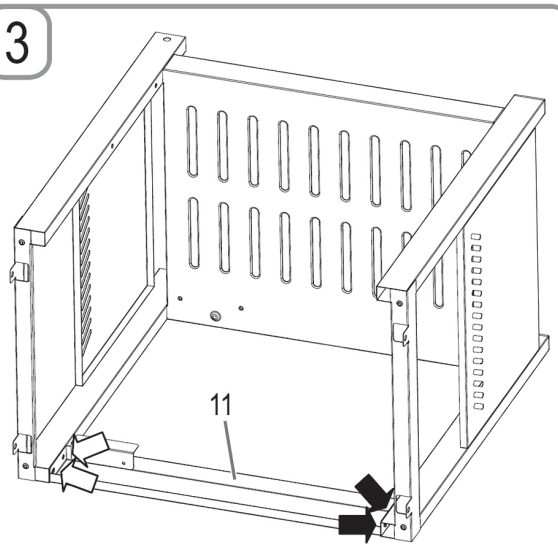
4x B (M6*12)

2



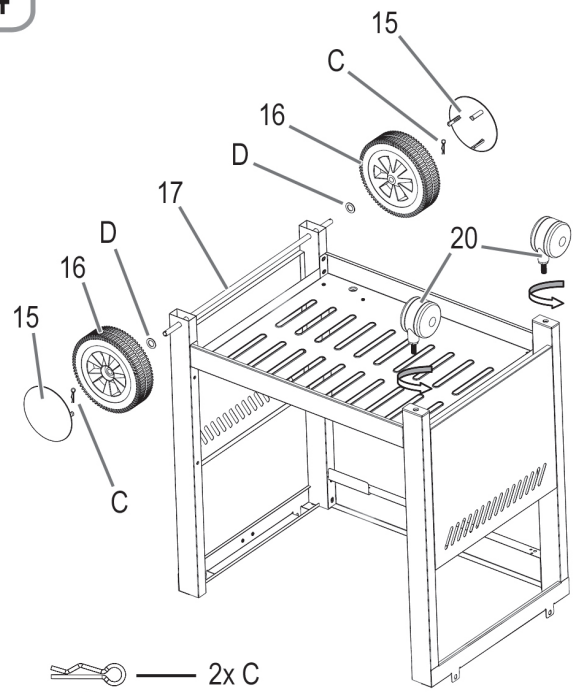
4x B (M6*12)

3



4x B (M6*12)

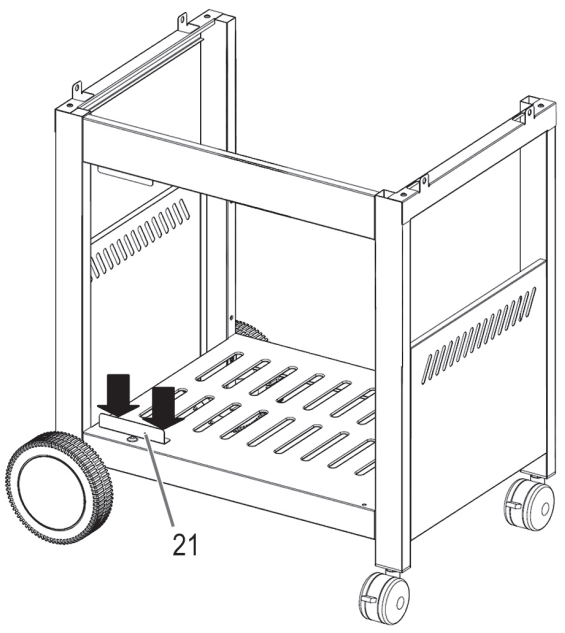
4



2x C

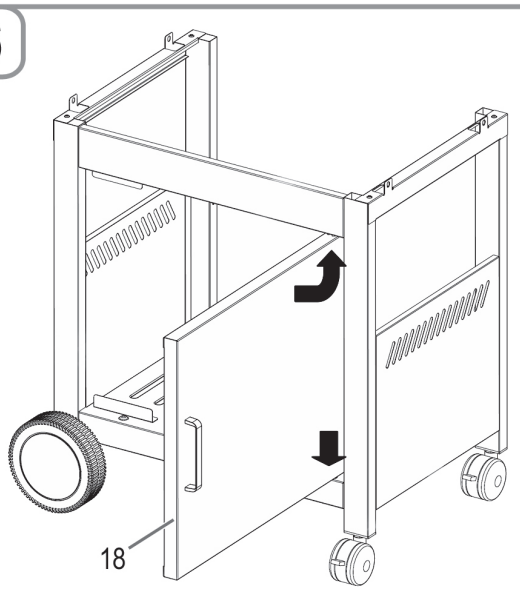
2x D

5

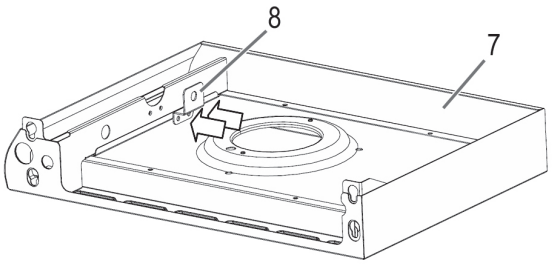


2x B (M6*12)

6

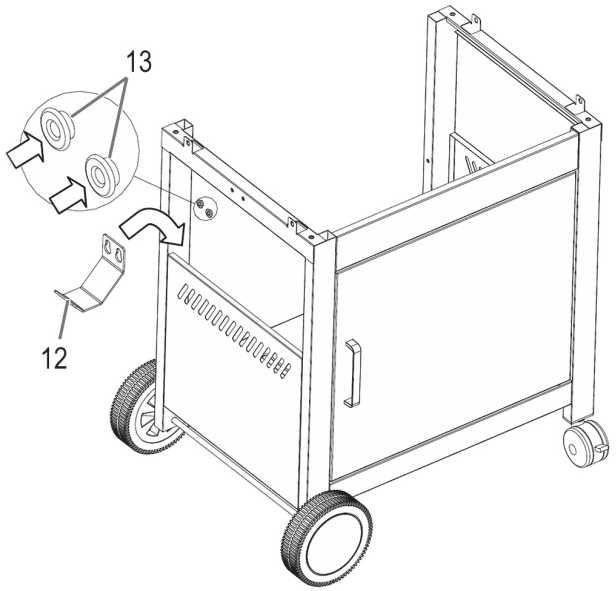


8



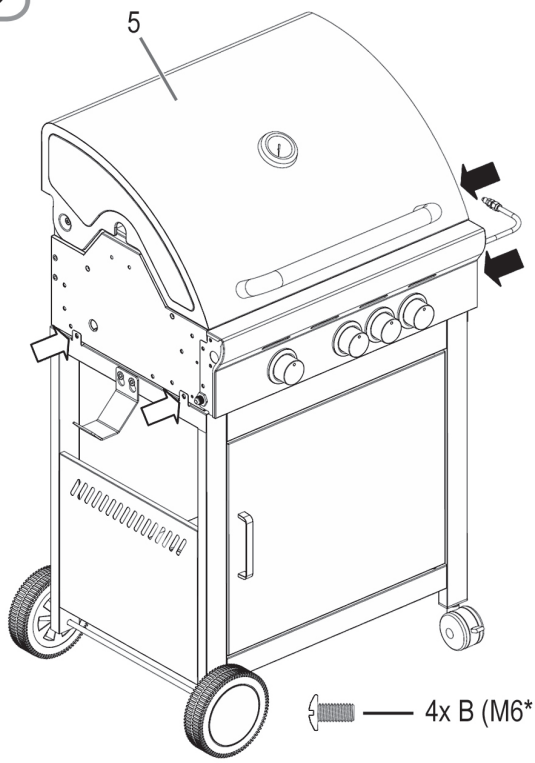
2x A (M4*10)

7



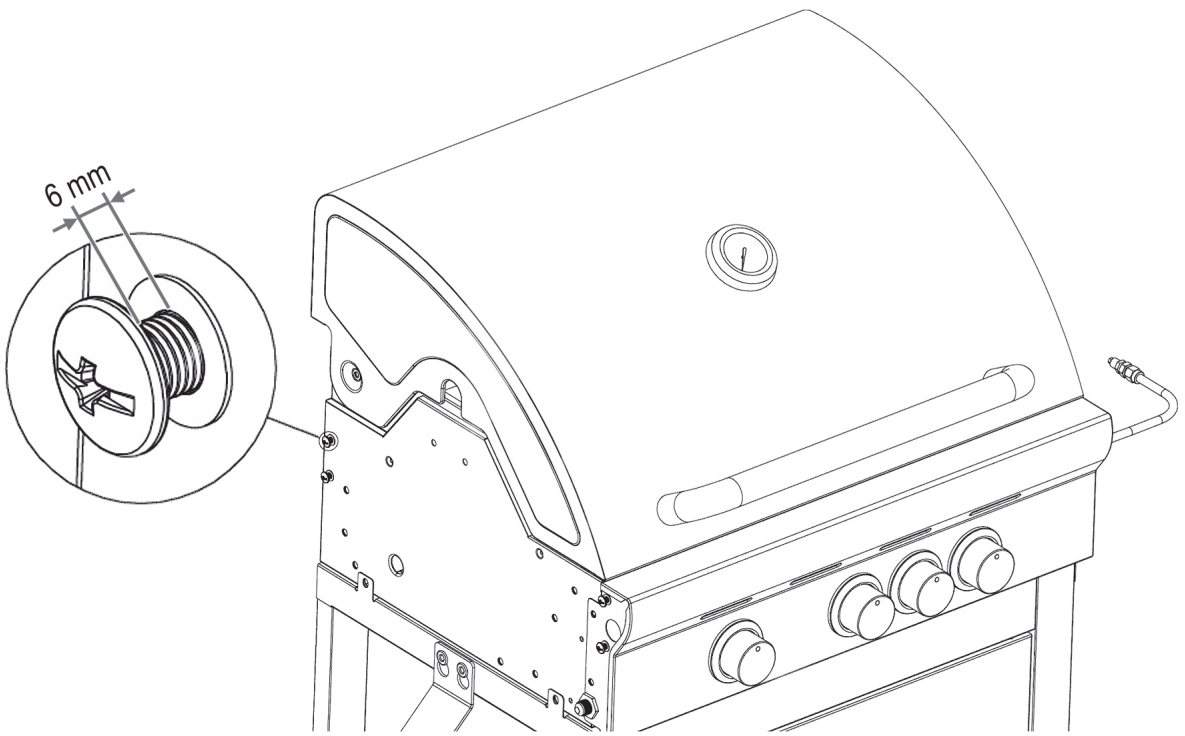
2x B (M6*12)

9

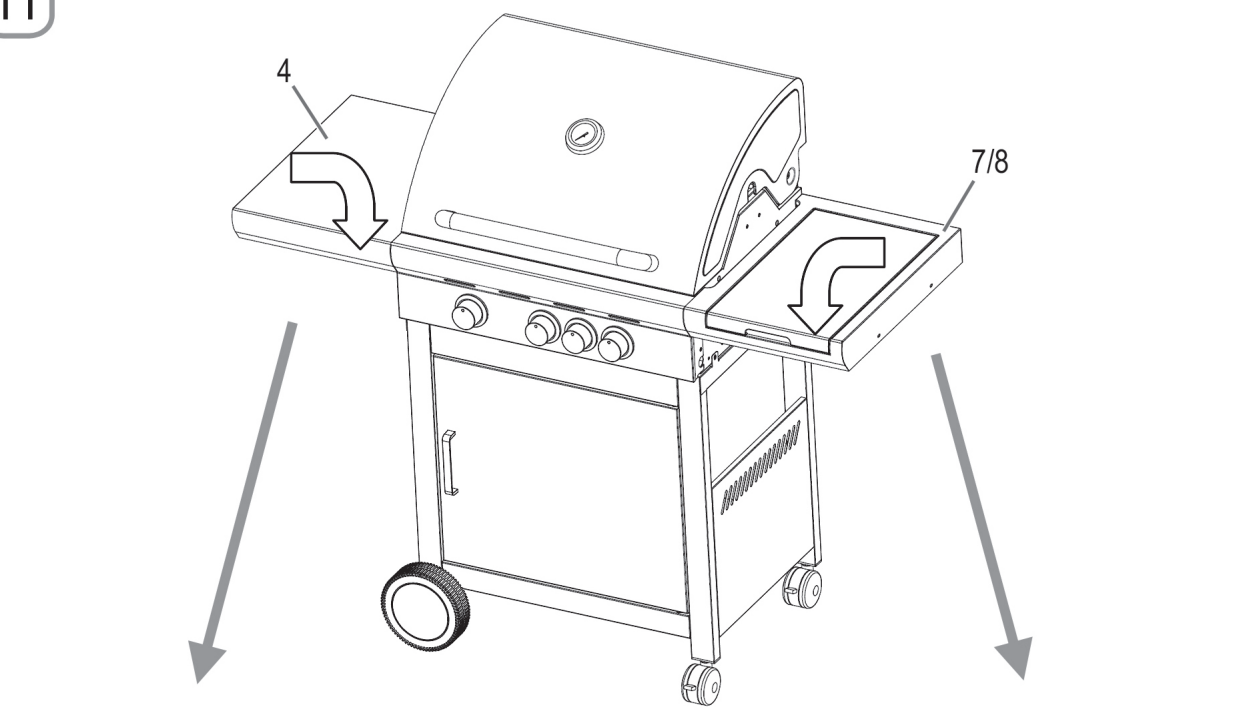


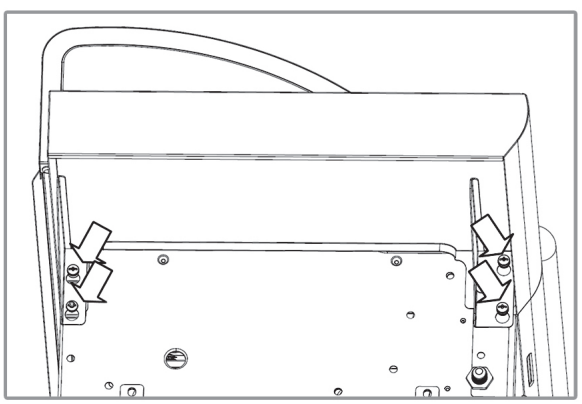
4x B (M6*12)

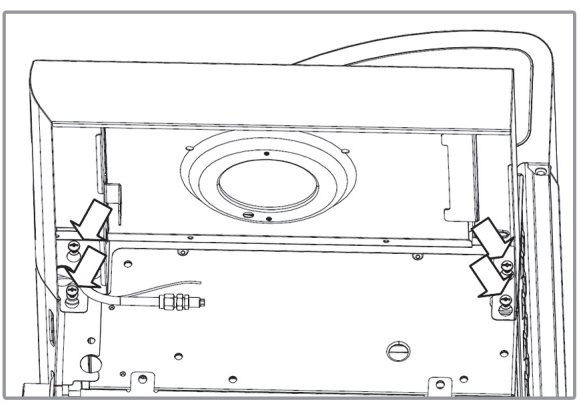
10



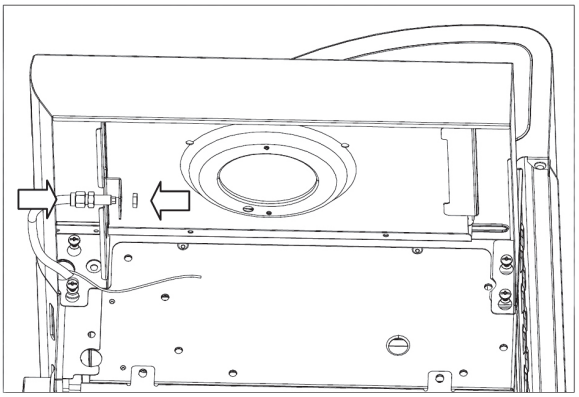
11



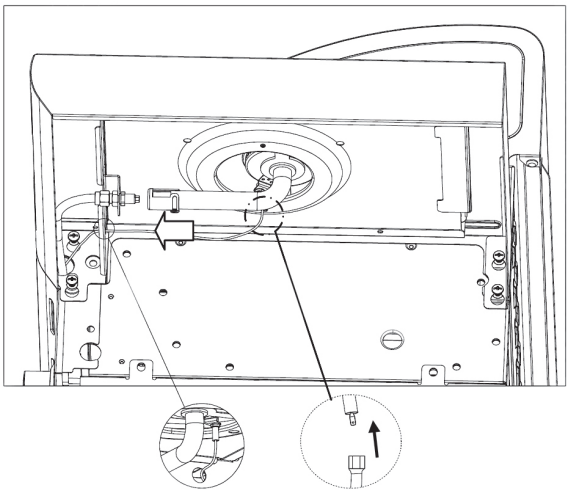




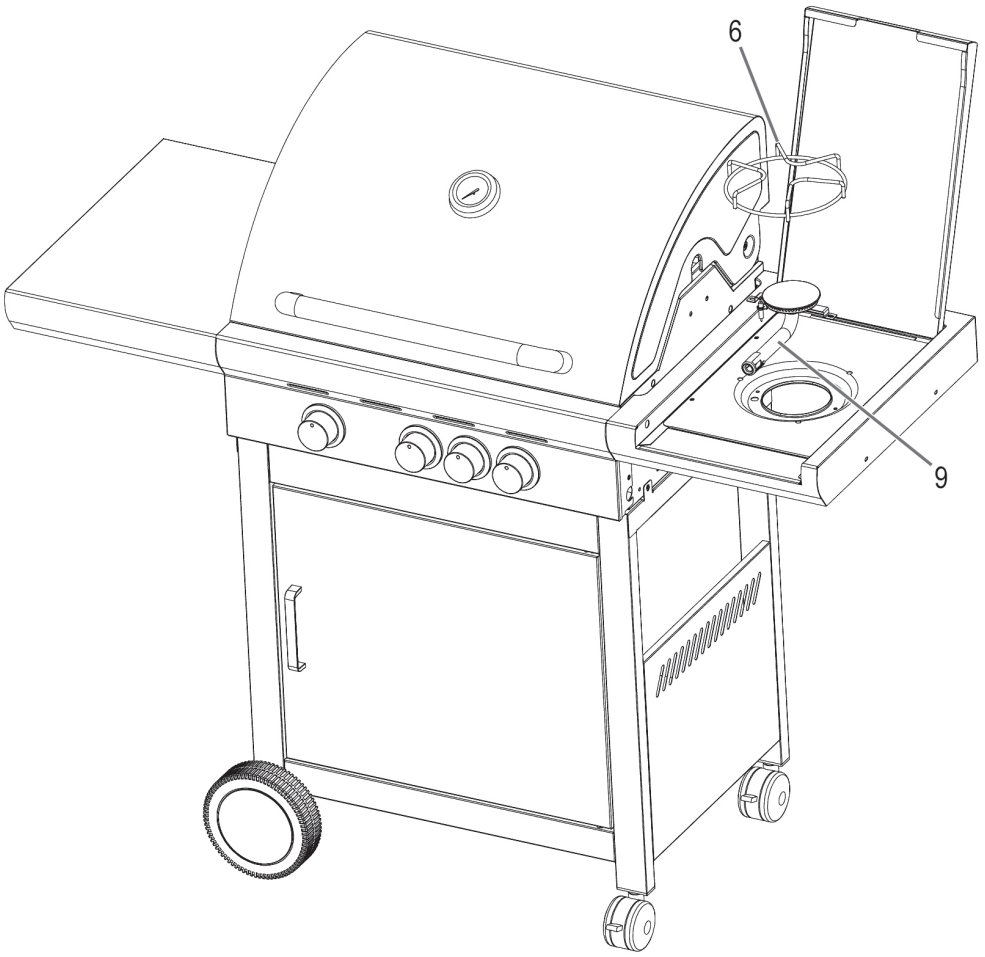
12



14

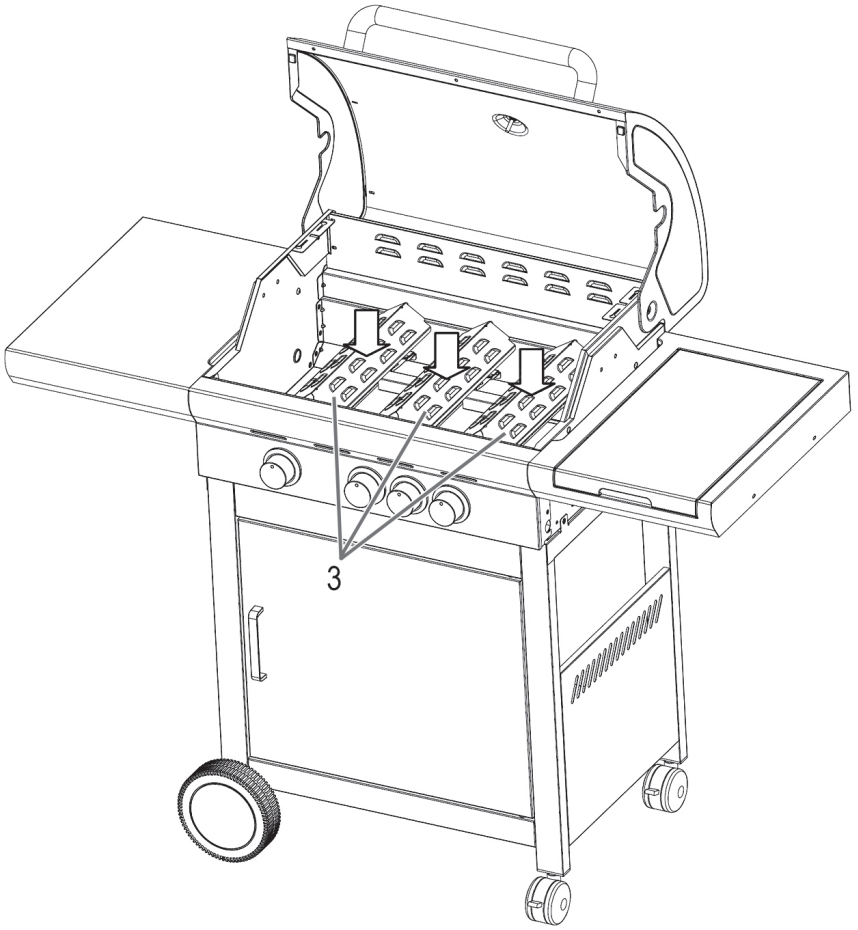


13

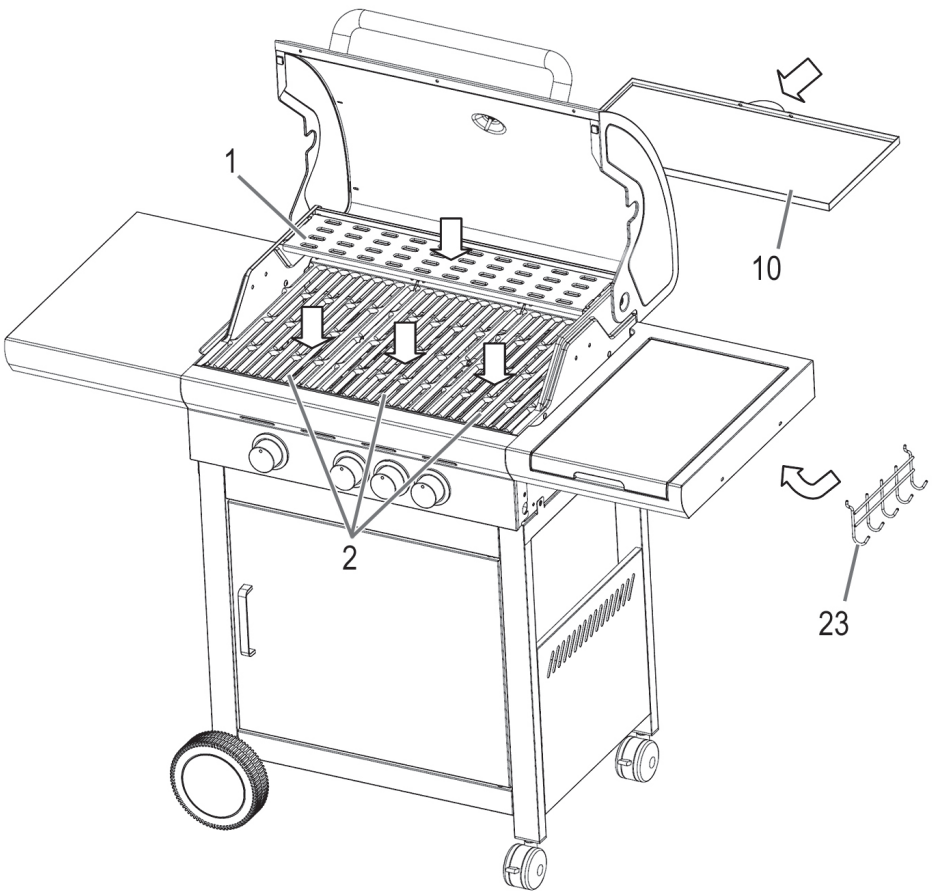


— 2x A (M4*10)

15



16



Gasanschluss

Allgemeines

Der Grill kann mit Gasflaschen zwischen 5 kg und 15 kg betrieben werden. Zugelassen sind Niederdruck -Butan-, -Propan- oder -LPG-Gasgemische.
Ihr Grill funktioniert am besten mit Propangas oder LPG-Gasgemischen. Butan kann verwendet werden, aufgrund der Nennleistung des Geräts kann die Gasflasche jedoch einfrieren. Dadurch sinkt der Gasdruck und Ihr Grill liefert nicht die volle Leistung.
Verwenden Sie einen Regler, der nach DIN EN 12864:2001 zertifiziert ist.

HINWEIS:
Wenden Sie sich für Informationen zum richtigen Regler für Gasflaschen an Ihren LPG-Händler.

Regler und Schlauch

Diese Teile sind im Lieferumfang des Grills enthalten. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder einem zugelassenen LPG-Lieferanten. Verwenden Sie nur Schläuche und Regler mit dem oben angegebenen Druck, die für LPG zugelassen sind.
Die Haltbarkeit des Reglers beträgt normalerweise 2 Jahre. Ein Austausch des Reglers wird innerhalb von 2 Jahren nach Herstellungsdatum empfohlen.

⚠ WARNUNG:
- Der verwendete Schlauch muss den nationalen Vorgaben entsprechen.
- Die Verwendung von ungeeigneten Schläuchen oder falschen Reglern ist gefährlich.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass Sie die richtigen Teile verwenden.

An der Gasflasche

Der Anschluss erfolgt über einen flexiblen Schlauch und den passenden Niederdruckregler. Der Niederdruckregler ist an der Gasflasche zu montieren.

1. Entfernen Sie die Schutzkappe und den Gewindeschutz an der Gasflasche.
2. Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Niederdruckreglers an der Gasflasche handfest.
3. Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Schlauches am Niederdruckregler handfest.

Am Gerät

Spinnweben oder Insekten können Brenner oder Rohr verstopfen. Stellen Sie vor dem Anschluss sicher, dass der Brenner und die Brenneröffnungen sauber sind.
Den Gasanschluss finden Sie an der linken Seite des Gerätes in Höhe der Stellknöpfe.

- Wählen Sie einen passenden Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Überwurfmutter (Achtung Linksgewinde) des Schlauches am Grill handfest.

Die Schraubanschlüsse des Schlauches müssen mit dem Gerät und dem Niederdruckregler sicher verbunden sein.

Undichte Stellen finden

⚠ ACHTUNG: Prüfen Sie vor dem Gebrauch auf undichte Stellen.
- Suchen Sie undichte Stellen niemals mit offener Flamme.
- Verwenden Sie ein Lecksuch-Spray oder Seifenlauge.

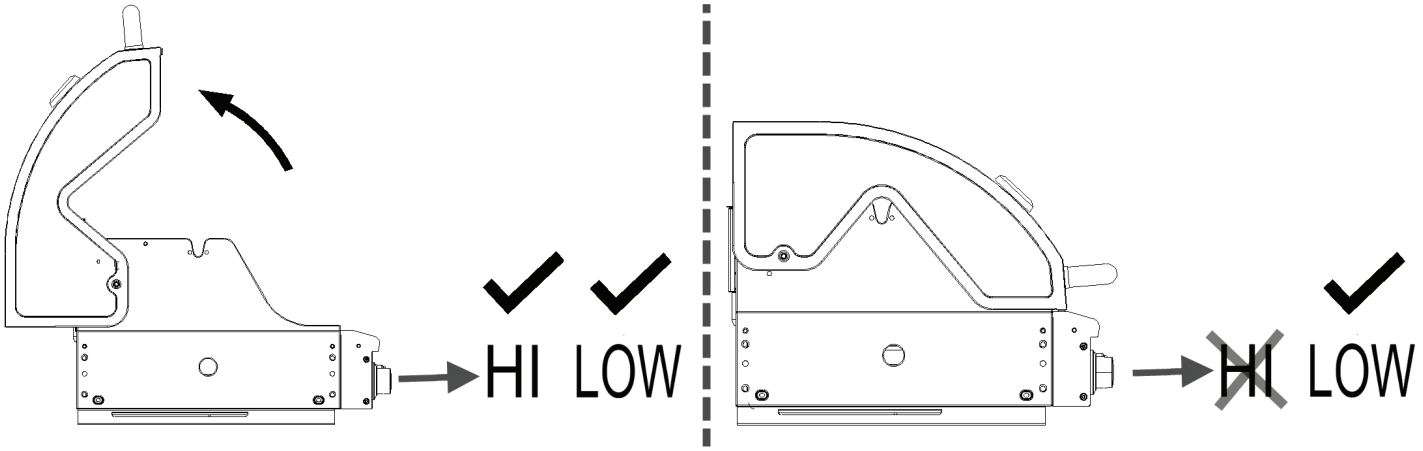
Undichte Stellen lassen sich mit Seifenlauge sichtbar machen. Sie benötigen ca. 50 ml im Mischverhältnis 1:3.

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Stellknöpfe auf 12 Uhr Position (OFF) stehen.
2. Haben Sie alle Bauteile wie zuvor beschrieben angeschlossen, drehen Sie das Gas auf.
3. Verteilen Sie das Seifenwasser auf den Schlauch und sämtliche Anschlüsse. Werden an einer Stelle Blasen geworfen, ist diese Stelle undicht und muss vor Gebrauch repariert werden.
4. Wiederholen Sie die Prüfung nach der Reparatur.
5. Drehen Sie die Gasflasche nach dem Test zu.

Sollten Sie eine undichte Stelle finden, die Sie nicht reparieren können, wenden Sie sich an einen Gasfachmann.

Gasgrill betreiben

⚠ ACHTUNG: Bei geschlossener Haube nur mit Kleinstellung grillen!



ℹ HINWEIS: Zur ersten Inbetriebnahme
Bevor Sie das erste Mal Speisen mit dem Gerät zubereiten:
Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gas 15 Minuten lang auf **LOW** brennen.
Durch die hohe Temperatur werden die Gerüche der Oberflächenbehandlung beseitigt.

Aufstellort

Der Grill ist nur für die Verwendung in Außenbereichen. Stellen Sie den Grill und die Gasflasche beim Gebrauch immer auf einen ebenen, stabilen Untergrund.

⚠ ACHTUNG: Die Gasflasche darf während des Betriebes nicht im Grill abgestellt werden.

- Das Gerät ist vor Zugluft und vor Tropfwasser (z. B. Regenwasser) zu schützen.
- Entfernen Sie brennbare Materialien im Umkreis von 3 m.
- Achten Sie auf einen Freiraum von mindestens 1 m um die Rück- und Seitenwänden des Gerätes.
- Über dem Grill darf es wegen der aufsteigenden Hitze keine Hindernisse geben.
- Decken Sie den Grill in keiner Weise ab, um die Lüftung nicht zu behindern.

Wenn Sie Gasgeruch bemerken

1. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche zu.
2. Löschen Sie offene Flammen und benutzen Sie keine elektrischen Geräte in der Nähe.
3. Lüften Sie den Bereich.
4. Suchen Sie nach den undichten Stellen wie zuvor beschrieben wurde.
5. Sollten Sie immer noch Gasgeruch feststellen, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Gasfachmann.

Gasgrill einschalten

1. Öffnen Sie vor dem Zünden der Brenner die Haube des Grills.
2. Drehen Sie alle Schalter im Uhrzeigersinn auf 12 Uhr Position (OFF).
3. Schließen Sie den Gasschlauch an die Gasflasche und den Grill an.
4. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche auf.
5. Ist die Anlage dicht? Prüfen Sie die Verbindungen mit Seifenwasser oder Lecksuchspray auf undichte Stellen.

⚠ ACHTUNG: Starten Sie immer mit dem linken Stellknopf/Brenner 1!
Alle anderen Brenner werden über den Zündkanal gezündet.

6. Drücken Sie den linken Stellknopf und drehen ihn dann gegen den Uhrzeigersinn.
7. Ein CLICK -Geräusch ist hörbar. Es wird der linke Brenner 1 gezündet.
8. Während Sie den Stellknopf weiter in Richtung HI drehen, überprüfen Sie, ob die Flamme brennt. Ansonsten wiederholen Sie den Vorgang.
9. Sollte der Brenner auch jetzt nicht zünden, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann ab Schritt 6.
10. Zündet der Brenner nicht elektrisch, kontaktieren Sie Ihren Gashändler zur Reparatur der Zündung.
11. Drehen Sie den Stellknopf, um die Hitze zwischen HI und LOW zu regeln.
12. Zünden Sie die restlichen Brenner von links nach rechts, indem Sie die Schritt 6 bis 10 wiederholen. Durch den Zündkanal zwischen den Brennern wird der nächste Brenner gezündet.
13. Um den Grill auszustellen, drehen Sie das Ventil an der Gasflasche zu.
14. Drehen Sie dann die Stellköpfe auf 12 Uhr Position (OFF).

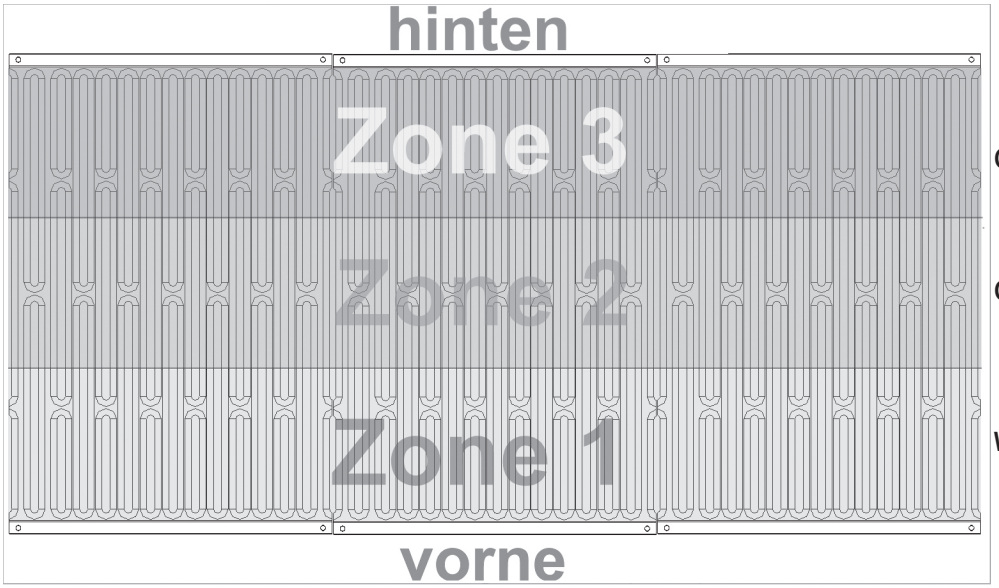
Seitenkocher einschalten

Den Seitenkocher können Sie separat betreiben.

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenkochers, bevor Sie diesen zünden.
2. Drücken Sie den Stellknopf des Kochers und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position HI. Dabei ist ein CLICK -Geräusch zu hören. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht zünden, wiederholen Sie diesen Schritt.
3. Zündet der Brenner auch dann nicht, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 2.
4. Zündet der Kocher nicht, zünden Sie den Kocher mit einem langen Streichholz. Kontaktieren Sie Ihren Händler oder Gasfachmann, um den Fehler an der Zündung zu beheben.
5. Regulieren Sie die Wärme, indem Sie den Stellknopf auf eine beliebige Einstellung zwischen der HI- und LOW- Stellung drehen.
6. Um den Kocher außer Betrieb zu nehmen drehen Sie den Stellknopf in die 12 Uhr Position (OFF).
7. Um den kompletten Grill außer Betrieb zu nehmen, schließen Sie das Ventil der Gasflasche und drehen Sie alle Stellknöpfe in die 12 Uhr Position (OFF).

Hitzeverteilung auf dem Rost

Durch die Bauart der Brenner wird die Hitzeverteilung vorgegeben:



Tipps zum Grillen

Der Gasgrill ist ein multifunktionales Gerät. Bei geschlossener Haube können Sie Ihren Gasgrill wie einen Backofen nutzen.

- Sie können Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte nun nicht nur grillen, sondern auch garen.
- Bei geschlossener Haube darf die Temperatur nicht zu hoch sein. Eine geringe Temperatur bedeutet ein schonendes Garen des Grillguts.
- Überwachen Sie die Temperatur am Thermometer und regeln Sie bei Bedarf nach.
- Als Faustregel gilt: Tritt bei geschlossener Haube Rauch aus, so ist die Temperatur zu hoch!

Störungsbehebung

Tritt eine Störung auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Brenner lassen sich über das Zündsystem nicht zünden.	1. Gasflasche leer 2. Regler beschädigt 3. Brenner verstopft 4. Gasdüsen oder Schlauch verstopft 5. Elektrodenkabel locker oder von Elektrode oder Zündung getrennt 6. Elektrode oder Kabel beschädigt, fehlerhafte Schalterzündung	1. Gasflasche wechseln 2. Regler prüfen oder austauschen 3. Brenner reinigen 4. Düsen und Schlauch reinigen 5. Kabel wieder anschließen 6. Elektrode und Kabel austauschen Zündung austauschen
Brenner zündet nicht über Streichholz	1. Gasflasche leer 2. Regler beschädigt 3. Brenner verstopft 4. Gasdüsen oder Schlauch verstopft	1. Gasflasche wechseln 2. Regler prüfen oder austauschen 3. Brenner reinigen 4. Düsen und Schlauch reinigen
Kleine gelbe Flamme oder Rückkopplung (Feuer in Brennerleitung – zischendes oder gurgelndes Geräusch)	1. Gasflasche zu klein 2. Brenner verstopft (Insektennest?) 3. Gasdüsen oder Schlauch verstopft 4. Zugluft	1. Größere Flasche verwenden 2. Brenner reinigen 3. Düsen und Schlauch reinigen 4. Grill an geschützterem Ort aufstellen

Gasgrill reinigen

⚠ WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHEN
Warten Sie vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.

⚠ WARNUNG: BRAND- UND EXPLOSIONSGEFAHR
- Entfernen Sie vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

⚠ ACHTUNG: Prüfen Sie vor dem Gebrauch auf undichte Stellen.
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keinen Backofenreiniger. Der greift lackierte Flächen an.

- **Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch!**

HINWEIS:
Wenn Sie beide Brenner nach jedem Betrieb für ca. 15 Minuten ohne Grillgut mit maximaler Hitze brennen lassen, werden Ablagerungen fast vollständig weggebrannt.

Außenflächen
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel oder Natronlauge sowie heißes Wasser.
- Milde Scheuermittel können für hartnäckige Verschmutzungen verwendet werden.
- Anschließend spülen Sie gründlich mit Wasser nach.

Innenflächen
Sieht die Innenfläche des Grilldeckels so aus, als würde Farbe abblättern? Es sind verbrannte Fettrückstände die jetzt abplatzen.
1. Reinigen Sie die Fläche gründlich mit starker, heißer Seifenlauge.
2. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach und lassen Sie den Deckel trocknen.

Innenfläche der Grillwanne
1. Entfernen Sie Rückstände mit einer Bürste oder einem Schaber.
2. Mit Seifenlauge und Schwamm waschen Sie die Fläche im Anschluss ab.
3. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach und lassen Sie die Fläche trocknen.

Grillrost
- Verwenden Sie milde Seifenlauge.
- Milde Scheuermittel können für hartnäckige Verschmutzungen verwendet werden.
- Anschließend gründlich mit Wasser nachspülen.

Reinigung der Brenner
1. Drehen Sie das Gas am Stellknopf auf die 12 Uhr Position (OFF).
2. Trennen Sie die Verbindung zur Gasflasche.
3. Entfernen Sie die Gitter.
4. Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einer Rohrbürste oder einem stabilem Draht.
6. Prüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Wenden Sie sich bei Schäden an den Service oder Ihren Gasfachmann.

Wartung
Ihr Gasgrill sollte jährlich durch einen Fachmann gewartet werden.

Pflege und Schutz von Edelstahl- und Emailleflächen

Ihr Gasgrill fordert regelmäßige Pflege, um die gute Optik zu erhalten.

Edelstahl ist entgegen landläufiger Meinung weder rost- noch wartungsfrei. Selbst hochwertiger Edelstahl muss regelmäßig gereinigt werden. Rost und anderen Formen der Korrosion wird damit vorgebeugt.

Gerade der heute bevorzugte gebürstete Edelstahl ist ohne die richtige Pflege für Korrosion empfänglich. Der Edelstahl mittlerer Härte, der in Ihrem Grill verbaut wurde, braucht Reinigung und Schutz, damit Sie lange daran Freude haben.

Wir empfehlen nach dem Aufbau den Schutz durch Olivenöl. Verteilen Sie es mit einem sauberen Tuch in dünner Schicht auf die zugänglichen Edelstahlflächen. Anschließend polieren Sie und entfernen mit einem sauberen Tuch die Ölrückstände.

Dieser bewährte Schutz ist nicht nur lebensmittelecht, er erleichtert auch die Reinigung bis hin zum entfernen von Fingerabdrücken.
Regelmäßig wiederholt, erleichtert Ihnen diese Prozedur die unangenehme Entfernung von fest sitzendem Schmutz.

Verwendung von Schutzhüllen

Wird der Grill längere Zeit nicht genutzt, werden gerne Schutzhüllen verwendet. Diese sind auch empfehlenswert, soweit der Grill zuvor gereinigt und gut getrocknet wurde.
Achten Sie bei der Wahl der Schutzhülle darauf, dass diese luftdurchlässig ist.
Restfeuchtigkeit oder Kondensat können ein schädliches, feuchtes Klima unter der Hülle erzeugen. Bei einer längeren Standzeit führt dieses feuchte Klima auch bei guten Stählen zur Korrosion.

Emaillierten Flächen

Emaille ist eine hervorragende Oberflächenbeschichtung, bricht aber leicht. Gehen Sie mit den emaillierten Teilen daher vorsichtig um.

- Entfernen Sie Staub oder Verschmutzungen von Hand in einem Spülbad.
- Achten Sie darauf, die Emaillefläche nicht zu zerkratzen.
- Verwenden Sie **niemals** Ofenreiniger für Ihren Gasgrill. Ofenreiniger wirken aggressiv auf die lackierten Flächen Ihres Grills. Der Lack wird dadurch beschädigt.

Gasgrill aufbewahren

- Ist der Grill sauber und trocken können Sie ihn mit einer Decke schützen.
- Bewahren Sie den Grill in einem frostfreien und trockenen Raum auf.
- Schließen Sie immer das Ventil der Gasflasche und bewahren Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Beachten Sie zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Abschnitt „Sicherheitshinweise“.

Gasflasche

- **Behandeln Sie die Gasflasche immer mit Vorsicht!**
  - Wird das Gerät nicht verwendet, drehen Sie die Gasflasche zu und schrauben Sie den Niederdruckregler ab.
  - Verschließen Sie die Flasche und setzen Sie die Schutzkappe wieder auf.
  - Die Gasflasche darf während des Betriebs nicht im Grill stehen!
  - Gasflaschen müssen draußen aufrecht stehend und für Kinder unzugänglich gelagert werden.
  - Lagern Sie die Flasche nicht im Keller, da sich ausströmendes Gas am Boden sammeln kann.
  - Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen von über 50°C entstehen können.
  - Lagern Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-GG 1058 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie 2009/142/EG für Gasverbrauchsgeräte befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 12 2013

Garantieabwicklung

Nutzen Sie bitte bei einer Reklamation oder zur Bestellung eines Zubehör- oder Ersatzteils für Ihren Gasgrill direkt eine der folgenden Kontaktmöglichkeiten:

info@sli24.de **Hotline: 0 21 61 - 6 78 86 06** **www.sli24.de**

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen**, **Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler,** bei dem Sie das Neugerät erworben haben. Wenn Sie ein Zubehör- oder Ersatzteil benötigen, geben Sie bitte zur Vermeidung einer Verwechslung die Teilenummer aus der Bedienungsanleitung an.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Stand 03 2014

Profi Cook
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Entsorgung

Verpackung

Die Produktverpackung besteht zu großem Teil aus wiederverwertbaren Rohstoffen.

Helfen Sie die Umwelt zu schonen! Entsorgen Sie die Werkstoffe entsprechend ihres Materials in bereitgestellten Sammelbehältern.

Gasgrill

Entsorgen Sie den Gasgrill am Ende seiner Nutzungszeit nicht im Hausmüll!

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Kommune oder einem ansässigen Recycling-Unternehmen über die fachgerechte und schonende Entsorgung des Produkts.

Stand 03/14

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-GG 1058

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهر آفقا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، ختم البائع/الوكيل، التوقيع

PROFI COOK®

www.proficook.de

PROFI COOK®

Internet: http://www.proficook.de